

# Kırklareli Hardaliyeli Pancar Mezesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~88 kcal

Açılış 2/10

Kırklareli hardaliyeli pancar mezesi, pancar hardaliye ile açarak Trakya'ya mor renkli ve hafif baharlı bir meze taşır.

## Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 3 yemek kaşığı Hardaliye
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılışı

- Pancar 18 dakika haşlayıp soğutun ve ince rendeleyin.
- Rendelenmiş pancar fazla suyunu süzerek mezeyi yoğun kıvamda tutun.
- Hardaliye ve zeytinyağı ekleyip pancara eşit şekilde yedirin.
- Dereotunu katıp mezeyi 10 dakika dinlendirin ve soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pancar tamamen soğutup karıştırmak mezenin rengini daha parlak tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sızmaz zeytinyağı ve pul biber gezdirip küçük derin tabakta mezeli sunum kurun.

## Alerjenler

Hardal

Gluten